



<https://www.mepillasquisando.com>



CALAMARES RELLENOS Y ARROZ BLANCO



INGREDIENTES:

- 28 Calamares pequeños.
- 200 gr. de Arroz redondo.
- 1 Huevo cocido.
- 8 Palitos de Surimi.
- 50 gr. de Jamón.
- 2 Zanahorias.
- 2 Cebollas.
- 2 Pimientos verdes (italianos).
- 1 L. de caldo de Pescado.
- Sal y Aceite de oliva.
- Un poco de Harina.

ELABORACIÓN:

Limpiamos los calamares y reservamos. Hacemos un sofrito con las cebollas, el pimiento y las zanahorias. Poco antes de que esté el sofrito, sacamos un poco más de la mitad y trituramos. Con el resto y en la sartén añadimos las aletas y las patas, seguimos sofriendo y cuando esté, añadimos el surimi, el huevo cocido y el jamón, todo muy picado. Metemos en una manga pastelera y rellenamos los calamares. Cerramos con un palillo, enharinamos y freímos un poco. Ahora ponemos en una olla el sofrito triturado y el caldo de pescado, llevamos a ebullición. Introducimos los calamares y dejamos cocer unos 15 minutos, si queremos la salsa más espesa, diluimos un poco de maicena, añadimos y dejamos cocer otro poco, Acompañamos con arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>